



Knallfarben-Saft aus exotischen Früchten

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 600 ml

1 kleine Papaya
1 große Mango
3 große Orangen
5 Passionsfrüchte

Besonderes Zubehör
Entsafter

Urlaub zum Schlürfen! Dieser bunte Knallfarben-Saft mit exotischen Früchten lässt dich von Sandstränden und Palmen träumen.

- 1 -

Die Papaya entkernen und schälen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Orangen ebenfalls schälen.

- 2 -

Das gesamte Obst bis auf die Passionsfrüchte in Stücke schneiden und entsaften.

- 3 -

Die Passionsfrüchte halbieren, dann das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen und in ein Sieb geben. Den Saft in einer Schüssel auffangen. Die Kerne aufbewahren.

- 4 -

Den Saft der Passionsfrüchte mit dem übrigen Fruchtsaft mischen. Zum Servieren den Saft in ein Glas füllen und einige der essbaren Kerne der Passionsfrüchte hinzugeben. Diese scheinen grünlich durch den orangefarbenen Saft und bilden optisch einen sehr schönen Kontrast.